

Termine und Öffnungszeiten

Silvester, 31.12.2025

Restaurant von 17:00 bis 22:00 Uhr geöffnet

À la carte von 17:30 Uhr bis 19:45 Uhr oder ab 20:00 Uhr

Büffet von 18:00 bis 21:00 Uhr

2026

Januar

Betriebsurlaub

Donnerstag, den 01.01.2026 – Donnerstag 08.01.2026

Krimi Dinner

Freitag, 27.03.2026

Tickets ab dem, 03.11.2025 erhältlich

März

Betriebsurlaub

Montag, den 02.03.2026 – Donnerstag 19.03.2026

Hotel Restaurant

Gasthaus Beinker GmbH

Vördener Str. 1, 49179 Ostercappeln / Vennermoor

www.beinker.de

Telefon: 05476 / 919390 Fax: 05476 / 9193960



ABHOLER FLYER 2025 FÜR DIE FESTTAGE

Auch dieses Jahr könnt ihr ganz bequem eure
Lieblingsspeisen bei uns „zum Abholen“ bestellen.

Montag, 22.12.2025

Restaurant geschlossen

Letzte telefonische Bestellungen von: 09:00 – 15:00 Uhr
möglich

Dienstag, 23.12.2025

Restaurant geschlossen

Mittwoch, 24.12.2025

Restaurant geschlossen

Essen zum Abholen 09:00 – 11:00 Uhr

„Nur mit Vorbestellung“

Donnerstag, 25.12.2025

Restaurant geschlossen

Telefon: 05476 / 919390

Die Klassiker

- * **Doppelte Kraftbrühe** mit Einlage (1L=10,00€)
- * **Zungenragout** (1KG=18,00€)
- * **Geschmorte Rinderroulade** mit Soße (groß 9,00€) (klein 6,00€)
- * **Geschnetzeltes vom Schwein** (1KG=18,00€)
- * **Hühnerfrikassee** (1KG=18,00€)
- * 1 port. **Stopsel** (zum selber anbraten 6,00€)
- * 1 port. **Rinderbraten** mit Soße (10,00€)
- * 1 port. **Schweinebraten** mit Soße (9,00€)
- * 1 port. **Sauerbraten** mit Soße (11,00€)
- * **Grünkohl** (1KG=13,00€)

Geräucherte oder frische Mettwurst, Kasseler (je 3,00€)

Salate

- * Gemischter **Salatteller** (abgefüllt) mit Cocktaildressing (separat) 5,00€
- * Gemischte **Salatplatte** (abgefüllt) inkl. 0,5 Cocktaildressing 20,00€
(1 Box marinierte & 1 Box frische Salate) perfekt für 4-5 Personen
- * Möhren-, Bohnen-, Gurken-, Kraut- oder Maissalat (1KG=10,00€)
- * Cocktaildressing (1kg/l=10,00€)



Unsere Dips & Saucen (1kg/l=10,00€)

- * Kräuterquark, Aioli, Cocktaildip, Remoulade, Parmesandip
- * Jäger-, Paprika-, Braten-, Orangen-, Rouladen-, Curry-, Rahmchampignon-, oder Preiselbeer Soße



Vegan

- * Vegane **Kohlroulade** mit Tomatensoße (9,50€)
- * 1L **Tomatensuppe** (10,00€) **Kürbissuppe** (11,00€)
- * 1 port. **Kürbis-, Süßkartoffel- oder Tomatencurry** (ca. 500g 10,00€)



Vom Grill:

- * Paniertes **Schweineschnitzel** (6,50€)
- * **3 Schweinefiletmedaillons** in Rahmchampignonsoße (10,00€)
- * **2 gebr. Hähnchenbrust** Filets in Currysoße oder Mandelhähnchenbrust mit Currysoße (separat) (10,00€)

Wild:

- * Hausgemachtes **Wildgulasch „Jäger-Art“** (1KG=19,00€)
- * 1 geschmorte **Gänsekeule** mit Soße und Bratapfel (12,00€)
- * 1 geschmorte **Entenbrust** mit Soße und Bratapfel (12,00€)
- * 2 kl. **Hirschrouladen** mit Waldpilzsoße (16,00€)



Dessert, ab 4 Personen (1L Schale 12,00€)

- * **Bayrische Creme** mit Fruchtputz
- * **Schoko- oder Karamellpudding**



WICHTIG:

**Bitte bringen Sie Ihre Lebensmittelbehälter mit und beschriften diese mit Namen und der bestellten Speise.
Alle gebratenen Speisen werden Kalt eingepackt.**

Falls Sie nicht das passende gefunden haben, sprechen Sie uns gerne an.